

BISCUIT DE SAVOIE



RÉALISATION DU BISCUIT DE SAVOIE

Il existe plusieurs recettes du **biscuit de Savoie**, mais celle-ci est celle de mon enfance. Cette recette du biscuit de Savoie est simple à réaliser, mais elle est surtout délicieuse. Le **biscuit de Savoie** peut se manger seul pour le goûter ou pour le thé, mais il peut aussi accompagner des fruits, ou une glace. Le biscuit de Savoie est délicieux lorsqu'il est fourré de confiture ou de crème. C'est un gâteau tout simple à personnaliser selon ses goûts, les circonstances ou ses envies. Le biscuit de Savoie sert souvent de base pour de nombreuses recettes de dessert.

Préchauffer le four à 180°C. Mélanger la farine et la Maïzena



Casser les oeufs un par un et séparer les blancs des jaunes.



Placer les jaunes dans un grand bol ou saladier et les battre avec le fouet.



Ajouter le sucre en poudre et travailler le mélange oeufs / sucre pour obtenir une pâte lisse et homogène.



Monter les blancs en neige très ferme en ajoutant une pincée de sel



Incorporer une cuillère de blancs en neige au mélange oeufs/sucre en l'alternant avec une cuillère du mélange farine / Maïzena Incorporer la totalité des blancs en neige, de la farine et de la Maïzena Pendant toute l'opération, penser à soulever la pâte pour qu'elle reste légère et que les blancs ne retombent pas.



Verser le mélange dans le moule beurré.



Mettre à cuire dans un four chauffé à 180 °C. Laisser cuire 40 mn environ. A mi-cuisson, couvrir le biscuit de Savoie avec une feuille de papier aluminium.



Vérifier la cuisson du biscuit de Savoie à l'aide de la pointe d'un couteau plantée au coeur du biscuit, le biscuit est cuit lorsque la lame ressort propre.



Biscuit de savoie



[Imprimer la page](#)

du **biscuit de Savoie**

Recette du biscuit de savoie simple

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

1,59 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr